



PASTA CON VERDURAS

Ingredientes:

- 2 tazas de pasta farfalle (moñitos)
- 5 tazas de agua (1 1/2 L.)
- Sal al gusto
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de cebolla picada
- 3 cucharadas de perejil picado
- El jugo de un limón
- 1 calabaza en rodajas y cocida
- 1 zanahoria en rodajas y cocida
- 1 taza de queso parmesano

Procedimiento:

1. Hierve el agua con sal y cuece la pasta al dente. Escurre y reserva.
2. En una sartén, sofríe la cebolla. Cuando se vea un poco transparente, agrega el perejil y el jugo de limón.
3. Añade las verduras y la pasta. Mezcla de forma envolvente.
4. Retira del fuego y mezcla el queso parmesano rallado.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4